

販売名	はちみつ紅茶のデニッシュ		原材料費	原材料	使用量	金額	 <b>8大アレルギー物質(生地のみ)</b> <b>卵・小麦・乳成分</b>		
品番/製品名	8904 はちみつ紅茶のデニッシュMS			はちみつ紅茶のデニッシュMS	1個				
製品特徴	黄色いデニッシュ生地に、はちみつとアールグレイ茶葉入りのケーキ生地、クリームを包んだデニッシュです。 注意喚起:はちみつが含まれておりますので、1歳未満の乳児には食べさせないようにご注意ください。			スライスアーモンド	1g				
入数	72 個/箱	12 個/袋		粉糖	0.1g				
別添	無し			スライスアーモンド・粉糖は付属されておりません。					
ドーコン対応	可								
基本条件	解凍			発酵	焼成				
	リタード解凍		室温解凍		デッキオーブン	コンベクション			
基本条件	温度 0 °C 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 60 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 60~70 分	温度 上火 200 °C 下火 200 °C 時間 18 分	温度 180 °C 風量 中 時間 18 分				
加温条件	室温 25 °C 時間 40 分								

	<p><b>■解凍</b> ・室温解凍 焼成天板にシリコンベーキングカップ丸100を8個並べ、生地を入れラックで解凍を60分行う</p>		<p><b>■ホイロ後加工</b> 生地を乾かし、全卵を塗る</p>
	<p><b>■ホイロ</b> ホイロに入れる  ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 7.0 横 7.0 高さ 3.5 ※参考サイズになるには60~70分前後が目安です</p>		<p><b>■焼成</b> オーブンに入れる  ※オーブンから出したら直ちにショックをあたえ、製品が冷めたら型から取り出す  ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 9.0 横 9.5 高さ 4.5  <b>■仕上げ</b> 粉糖を0.1gふる</p>

原材料名	小麦粉(国内製造)、マーガリン、フラワーペースト、砂糖、卵、果糖ぶどう糖液糖、パン酵母、はちみつ、食塩、紅茶葉／加工デンプン、ソルビトール、乳化剤、増粘剤(増粘多糖類、アルギン酸エステル)、香料、保存料(ソルビン酸K)、酸味料、ビタミンC、甘味料(スクロース)、酸化防止剤(ビタミンE)、着色料(カラチノイド)、リン酸塩(Na)、酵素、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)
(※原材料・添加物は生地のみの表示)	